

# Kaiserschmarrn mit Sultaninen und Zwetschgenröster



**Servus liebe Kochfans! Im heutigen Blog haben wir einen traditionell österreichischen Kaiserschmarrn mit Sultaninen und Zwetschgenröster für euch in Petto.**

Dieses Rezept stammt von einer österreichischen Freundin. Sie hat uns auch erzählt, dass Kaiserschmarrn von ihren Landsleuten nicht nur zum Dessert, sondern tatsächlich auch als süsse Hauptspeise gegessen wird.

So oder so, am liebsten essen unsere Nachbarn dazu «Zwetschgenröster», eine Art Zwetschgenkompott, oder feines Apfelmus. Na dann – «an Guadn»!

## Kaiserschmarrn

- 30 g Sultaninen, z.B. von enerBiO
- 2 EL Rum
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 dl Vollmilch
- 150 g Mehl
- 30 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zwetschgenröster

- 80 g Kristallzucker
- 250 ml Rotwein
- 600 g Zwetschgen frisch oder gefroren, entsteint und halbiert
- 1 Zimtstange
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 1 EL Rum

1. Die Sultaninen 30 Minuten im Rum ziehen lassen.

2. Die Eier trennen, danach das Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillezucker schlagen, bis die Konsistenz cremig wird.
3. Nach und nach abwechselnd Milch und Mehl zugeben. Schliesslich das Eiweiss darunterziehen.
4. Die Hälfte der Butter in einer grossen Pfanne schmelzen lassen und die Hälfte des Teigs in die Pfanne giessen. Mit einem Teil der Sultaninen bestreuen und auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun backen.
5. Den Schmarrn mit einer Holzgabel in Stücke zerteilen und diese nochmals kurz braten. Den Schmarrn im Ofen warm halten und die zweite Hälfte des Teigs backen.
6. Schmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Zwetschgenröster oder Apfelmus servieren.

1. Den Zucker in einem Topf erhitzen, bis goldbraunes Karamell entsteht.
2. Karamell mit Rotwein ablöschen, dabei vor Spritzern in Acht nehmen! Bemerkung: Das Karamell klumpt durch das Ablöschen, schmilzt aber wieder beim Weiterkochen.
3. Zwetschgen, Zimtstange, gemahlene Nelken und Rum hinzufügen und das Ganze aufkochen.
4. Auf kleiner Flamme mit offenem Deckel ca. 45 bis 60 Minuten köcheln lassen, bis der Röster schön sämig ist. Vor dem Servieren die Zimtstange entfernen.

**Zubereitungsdauer total: ca. 1 Stunde und 15 Minuten**

---

### **Acquesi Dolce Asti DOCG**

Glänzendes Goldgelb. Intensiver Duft nach weissen Blüten, Pfirsich, Zitronenzeste und Honig. Voll im Gaumen, mit feiner Perlage und fruchtsüßem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)